

	Título del documento:	FET S-07
	FICHA DE ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	Página 1 de 1

## PRODUCTO: SOPA DE CEBOLLA

### MODO DE EMPLEO:

- Poner a calentar 10 litro de agua.
- Cuando el agua esté caliente (sin que llegue a hervir) añadir el contenido de una bolsa y remover durante varios minutos hasta que esté bien disuelto.
- Dejar cocer a fuego lento durante 10-15 minutos removiendo de vez en cuando

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

<i>Salmonella</i>	Ausencia/25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
<i>Bacillus cereus</i>	< 10 <sup>2</sup> ufc/g

**FORMATO:** Bolsa aluminio de 550 g .

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Para su correcta conservación guardar el producto en un lugar fresco y seco con humedad relativa baja.

**CADUCIDAD:** 18 meses a partir de la fecha de fabricación.

Responsable de Calidad  
Paprimur, S.L.